

Pain de viande de porc

4 à 6 portions

Ce pain de viande est un peu plus petit que le précédent parce qu'il manque toutes les pommes de terre râpées. Nous le compensons par des flocons de pommes de terre déshydratés (aussi appelés purée de pommes de terre instantanée). Ils captent et retiennent l'humidité libérée, augmentant de volume comme de petites éponges de pommes de terre, tout cela pour s'assurer que le pain de viande est tendre lorsqu'il est cuit à point. Au-delà d'une entrée fine, ce pain de porc est excellent lorsqu'il est coupé en tranches minces et servi avec des cure-dents pour une collation avec cocktails. Les tranches constituent également un excellent sandwich sur du pain multigrain grillé avec beaucoup de moutarde de charcuterie et des tranches de tomates mûres.



Huile d'olive en spray

1½ cuillères à café de poivre noir moulu

1½ livres de porc haché maigre

½ tasse de flocons de pommes de terre déshydratés

1 gros oeuf

2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon

2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

2 c. à thé d'aneth séché

1 cuillère à café de graines de cumin

½ cuillère à café de graines de céleri

1½ tasses d'eau

1. Enduire généreusement l'intérieur d'un moule de 7 pouces d'huile d'olive en vaporisateur. Saupoudrer le poivre sur toute la surface intérieure du moule, Mélanger le porc haché, les flocons de pommes de terre, l'œuf, la moutarde, la sauce Worcestershire, l'aneth, les graines de cumin et les graines de céleri dans un grand bol jusqu'à uniformité. Verser ce mélange dans le moule préparé en prenant soin de ne pas faire tomber le poivre noir moulu sur les côtés, mais en le répartissant en une couche uniforme dans le moule. Couvrir hermétiquement de papier d'aluminium.

3. Versez l'eau dans un cuiseur de 3, 6 ou 8 pintes. Placez un dessous de plat résistant à la chaleur et à la pression dans la casserole. 4.

Réglez le niveau pour : MAX, PRESSURE COOK.

Temps : 18 minutes avec la touche KEEP WARM en marche

AUTRE IP

Réglez la machine pour : STEAM OU PRESSURE COOK OU MANUAL

Réglez le niveau pour : HIGH

Réglez l'heure pour : 25 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

laisser la pression descendre naturellement 20 m.

Déverrouiller le couvercle et ouvrez la cuisinière. Passez un thermomètre à viande à lecture instantanée à travers le papier d'aluminium et au centre du pain sans toucher le métal à au moins deux endroits pour vous assurer que la température du pain de viande

est de 160°F Si ce n'est pas le cas, recouvrez de nouveau le plat, puis verrouillez le couvercle de la valve de pression fermée et faites cuire encore 5 minutes à température élevée, puis relâchez rapidement. Déverrouillez le couvercle, ouvrez la cocotte et prenez à nouveau la température interne du pain.

Transférez le plat sur une grille de refroidissement. Découvrir et laisser refroidir quelques minutes. Ramassez la casserole remplie avec des mitaines de four ou des coussinets chauds et faites-la basculer un peu sur une poubelle pour y verser tout jus chaud sur le périmètre intérieur de la casserole.

- Pour un coup de pied salé et aigre, ajoutez ½ tasse de choucroute pressée au mélange de viande avant la cuisson.

- Ou ajoutez ½ tasse de cornichons au cornichon finement coupés en dés.